

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**XII Всеукраїнської науково-практичної  
конференції молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,  
професори  
доктор філол. наук, професор  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

2. Зубченко, А. В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий / А. В. Зубченко. — [2-е изд., перераб. и доп.] — Воронеж: Воронеж. гос. технол. акад., 2001 — 389 с.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Толстих В.Ю.

### **АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ БРАУНІ «GLUTEN FREE»**

**Волкова О.Б., студентка VI курсу факультету ХТГРТБ  
Полтавський університет економіки і торгівлі,  
м. Полтава**

Сьогодні перед сучасним харчовим виробництвом існує низка важливих завдань: створення продукції, що відповідає підвищеним вимогам споживачів до якості та асортименту продукту у разі збереження прийнятної вартості; удосконалення технології виробництва традиційних і нових виробів; запровадження прогресивних ресурсощадних технологій для виробництва конкурентоспроможної продукції; створення нових видів виробів, що відповідають сучасним вимогам науки про харчування та ін. Наразі актуальними є напрями ефективного використання сировини, залучення надсучасних знань у харчовій сфері, сучасних методів впливу на харчові інгредієнти.

Целіакія – системне захворювання, що торкається безлічі органів і систем організму людини і перевершує межі ізольованої харчової непереносимості глютену [1].

Целіакія може розвинути у будь-якому віці. Наразі в Латвії зареєстровано випадки захворювання у пацієнтів у віці 62 років. У Фінляндії, наприклад, поширеність целіакії становить 1,5 % у дітей, 2 % у дорослих і 2,4 % в осіб похилого віку. Навіть якщо взяти до уваги тільки цю статистику, то з віком частота у популяції, на жаль, тільки більшає; очевидно, це пов'язано з більшанням провокаційних факторів. Так, співвідношення діагностованої та недиагностованої целіакії становить приблизно 5:1-13:1 [2]. Для виникнення хвороби потрібно, мабуть, дві умови: генетична схильність і будь-який провокаційний фактор, який може бути пов'язаний із середовищем існування (контакт із пшеницею), ситуацією (наприклад, сильний емоційний стрес), фізичним (вагітність, операція) чи патологічним

(вірусна інфекція) станом. У яки спосіб глютен призводить до атрофії слизуватої оболонки тонкої кишки до кінця поки не з'ясовано.

Нині асортимент безглютенових виробів в Україні формується загалом з огляду на імпорту продукцію, яка має досить високу ціну, а вітчизняні підприємства харчової промисловості не виробляють безглютенові вироби. Багато в чому це зумовлено складністю технології і що особливо характерно нестабільністю якості виробу. Через це виникає потреба розробити і впровадити якісні та доступні безглютенові борошняні вироби вітчизняного виробництва. Однією з груп доступних безглютенових продуктів можуть бути кондитерські вироби вітчизняного виробництва, які користуються попитом у населення: капкейки, біскоті, панфорте, брауні [3].

Брауні (англ. Chocolate brownie) – шоколадне тістечко характерного коричневого кольору (англ. Brown - «коричневий», звідси і назва) прямокутної форми, традиційне для американської кухні. Вперше «Брауні» приготували 1892 року в ресторані готелю «Palmer House», розташованому в Чикаго. Основними інгредієнтами є шоколад, масло вершкове, яйця курячі, цукор-пісок, какао порошок. Для отримання брауні спочатку вершкове масло і шоколад розтоплюють, охолоджують. Збивають яйця з цукром, додають до суміші шоколаду і вершкового масла, додають ванільний цукор, додають суміш борошна і какао. Перемішують. Викладають у заздалегідь підготовлену прямокутну форму, випікають, охолоджують, нарізають квадратами.

Оскільки в безглютенових виробах не має міститися таких білків, як гліадин і глютенін, для виготовлення безглютенових продуктів використовують кукурудзяний, картопляний крохмалі та борошно круп'яних культур, а також кукурудзяне і рисове борошно.

В технології брауні суміш рисового і кукурудзяного борошна для створення безглютенового продукту не використовувалась дотепер. Тому завдання є актуальним, існує потреба у таких дослідженнях.

Список використаних джерел:

1. Парфенов А. И. Энтеропатии // Гастроэнтерология. – 2014. – № 1, Спецвыпуск. – С. 32—38.
2. Сироштан А. Целиакия – проблема, которую в одиночку не решить – Режим доступа: <http://www.celiac-ukraine.com/stati-ot-seliakii/tseliakiya-problema-kotoruiu-v-odinochku-ne-reshit>.
3. Карпюк Г.С. Теоретическое обоснование использования рисовой муки и ягод годжи в технологи капкейков / Г.С. Карпюк, В.Н. Шелудько // Торговое дело: Молодежь - будущее отрасли: IV

Международная инновационная научно-практическая конференция,  
июнь 2016 г.: тезисы доклада. – М., 2016. – С. 55-57.

Науковий керівник – канд. техн. наук  
доцент Шелудько В.М.

### **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІЛКУ**

**Гончарук Н.В., студентка VI курсу факультету ІТХіРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Борошняні кондитерські вироби користуються значним попитом у населення. Разом з цим вони мають незбалансований склад, високий вміст жирів і вуглеводів та відносно низький – білків, харчових волокон, ненасичених жирних кислот, вітамінів. У зв'язку з цим актуальності набуває розроблення нових видів борошняних кондитерських виробів збалансованого складу чи збагачення сучасних виробів функціональними інгредієнтами.

Для виробництва борошняних кондитерських виробів характерним є широке використання борошна пшеничного та житнього, а введення до їхнього складу інших видів борошна обмежується незадовільністю структурно-механічних та органолептичних властивостей готових виробів. З іншого боку, покращення харчової цінності продукту можна досягти завдяки використанню сировини різного нутрієнтного складу, в випадку – завдяки використанню нетрадиційних видів борошна.

Основними критеріями у виборі сировини для приготування мафінів були наявність значних кількостей біологічно активних речовин, широкий арсенал розповсюдження рослини на території України, достатня сировинна база, легкість у переробленні.

Використання борошна з сої та машу у виробництві кексів є доцільним з огляду збагачення продукту біологічно цінним білковим компонентом. Внесення до складу борошна з цих бобових культур дає змогу збагатити продукт вітамінно-мінеральним комплексом та вмістом білку. Аналіз органолептичних показників показав, що у мафінів не змінилися присмак та запах, а на вигляд мафіни стали більш привабливими. Створення нового виду кексу сприятиме розширенню асортименту борошняних кондитерських виробів функціональної дії.

Безжовча Д.О., Миколенко С.Ю.....	88
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОНИХ ВАФЕЛЬ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Беззуб С.А.....	90
ВИВЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ МОТИВАЦІЙ ПІД ЧАС РОЗРОБЛЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Білецька Я.О.....	92
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НУГИ З РОСЛИННИМИ ПРОТЕЇНОВИМИ ДОБАВКАМИ Воевудська Ю.З., Янчикова Л.І., Садченко І.Р.....	93
АКТУАЛЬНІСТЬ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ БРАУНІ «GLUTENFREE» Волкова О.Б.....	95
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІЛКУ Гончарук Н.В.....	97
ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ КАВОВОГО ВИРОБНИЦТВА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ТІСТА Іванов В.Ю.....	98
СКОНИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ Коляндра В.В.....	99
ВИКОРИСТАННЯ КАВОВОГО НАПОЮ «ЕСПРЕССО» У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ Кулава О. Г.....	101
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КРУПЫ ПШЕНИЧНОЙ НЕДРОБЛЕННОЙ ИЗ ЗЕРНА ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ Лысенкова А.И.....	103
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ УЛЬТРАЗВУКУ НА ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПІНИ БІСКВІТНОГО ТІСТА Мирошник Ю.А., Гончарова Н.Е.....	105
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.